Apero & Weinempfehlung …

0/0 - Ramazzotti Spritz *alkoholfrei*		4,80
2025 Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,25 l	7,50
Zeller Abtsberg, Weinmanufaktur Gengenbach	0,75 l	21,50
2025 rosé Grande Toque Terroir d´Altitude	0,25 l	7,50
Luberon, Frankreich	0,75 l	21,50
2021 Crianza Rioja Vina Bujanda	0,25 l	9,20
	0,75 l	27,00
2023 Languedoc Chateau Seigneurie de Murviel	0,25l	7,00
Helles vom Fass	0,3 l	4,30
Brauerei Waldhaus	0,5 l	5,70

Aktuelles ….

Kürbiscremesüppchen mit gebratenen Gambas 12,50
Kürbiscremesüppchen 8,20

Badischer Feldsalat mit Willstätter Speck vom Grothhofschwein und Kracherle 11,40
Badischer Feldsalat mit Birnen und karamellisierten Nüssle 12,40
Unsere Frischkäseravioli mit frischen Pfifferlingen als Vorspeise 20,50
Geräuchertes vom Grothhof Schwein mit Apfel und Meerrettich 17,50

Tatar vom Weiderind mit Schalotten und Olivenöl 24,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl und Parmesan 19,80
Gratinierter Ziegenkäse auf Quittengelee mit Salatbouquet und karamellisierten Nüssen 16,50

Geschmorte Kalbsbäckchen mit hausgemachten Spätzle 34,00
Gebratenes Lachsfilet in Weißweinsauce auf Sauerkraut mit Kartöffele 31,00
Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren 28,80
Hirschkalbsrückensteak in traditioneller Wildsauce mit hausgemachtem Rotkraut,
Spätzle und Preiselbeeren 46,00

und zum Dessert …

Panna Cotta mit Himbeermark 8,20
Mousse von dreierlei Schokoladen 15,40
Karamell-Erdnuss Fusion 15,20
Hausgemachtes Walnussparfait mit eingelegten Zwetschgen 13,80
Unser kleines Käsedessert - kleine feine Auswahl mit Feigensenf und Baguette 12,80